REVUE du FOLKLORE de l'AUBE

Cuisine traditionnelle

Société des Amateurs d'Archéologie et de Folklore aubois
10 - Rumilly-lés-Vaudes

Août 1966 Bulletin n° 10 - trimestriel - 3 F

D'hier à aujourd'hui

Monsieur Jean Puissant, qui a créé notre Revue en 1958, a écrit dans le Guide Champagne de la M.A.A.I.F. :

« C'est une joie pour les yeux, les narines et le palais, de cuire les andouillettes sur le gril posé sur un feu de sarments, dans la grande cheminée flanquée de ses deux placards typiquement champenois. »

A l'énumération de plats locaux, (dont il nous invite à prendre la recette dans une plaquette éditée par le Syndicat d'Initiative), il ajoute « la poule à la Champenoise, marinée deux jours, avec épices et vin blanc, cuite au lard et servie à la crème..., la friture des guinguettes de la banlieue troyenne... et la potée que, dit-il, nous partageons avec nos amis de Reims ».

Que mangeait-on autrefois ?

Comment cuisait-on les aliments ?

Nous avons demandé à Madame Babeau-Vauthier de Torcy-le-Grand de bien vouloir écrire, pour la Revue du Folklore de l'Aube, quelques recettes « du temps ». Les renseignements fournis par d'autres correspondants nous ont permis de compléter. Et nos archives ont fourni les documents photographiques.

Nous ajoutons cette très ancienne recette tirée du livre de E. Collot : *Aix-en-Othe et sa Région*, que nous a communiquée Monsieur Neveu.

« *L'année* 1662, *les pauvres ont eu grande nécessité ; pour les soulager, on fit des potages quatre à cinq jours la semaine, lesquels étaient faits :*

un ou deux siaux d'eau
trois quarterons de beurre, de lard ou autre graisse
un demy potot de sel, quelque peu ou plus
pour deux sols de poivre
une pinte et demie de poix, cuits dès le soir auparavant
une grande panerée d'herbes.

En tout ce que dessus bien bouilly ensemble dans une grande chaudière ; on y mettait 12 *à* 15 *livres de pain coupé en morceaux carrés, et après avoir bouilly, on en distribuait une escuelle à chaque pauvre. Pour rendre meilleurs les dits potages, on y mettait quelquefois une fressure de mouton ou quelqu'autre morceau de viande coupée.* »

De la soupe des pauvres en 1662, aux andouillettes grillées sur un feu de sarments, jusqu'aux escargots actuellement mis en boîtes à Vallentigny, que de changements dans notre alimentation.

S.A.A.F.A.

NOS TARIFS

Anciens numéros :

numéros 1 et 2 ensemble : franco 3 F
collection 1965 : numéros 3, 4, 5, 6, franco 10 F
Abonnement 1966 : numéros 7 à 10 : 8 F
Abonnement 1967 : numéros 11 à 14 : 8 F
Disques S.A.A.F.A. 1 et 2 : chaque 10 F.

S'adresser à la S.A.A.F.A. à 10 - Rumilly-lés-Vaudes.

Le ramequin à Torcy-le-Grand

La population du village était alors occupée en grande partie aux travaux de la culture. Une partie des Torcerons « faisaient des bas » ou les cousaient, ou y « brodaient des baguettes ». Mais à la belle saison, presque tous abandonnaient le « métier » et « donnaient la main » (j'emploie intentionnellement les termes utilisés à cette époque) aux « laboureux », aux faneurs et aux moissonneurs. D'ailleurs, même manouvriers ou bonnetiers, chacun avait son porc dans la *soue*, sa vache dans une petite écurie dont la porte ouvrait à l'intérieur sur la cuisine ; chaque courette avait ses volailles et ses lapins. Pour nourrir toute cette ménagerie familière, femmes et enfants glanaient dans les champs, lorsque l'emblave était enlevée. On menait paître la vache (ou parfois la chèvre) au long des chemins herbus. On avait un tout petit lopin de terre, un *accin* près de la maison et une petite chènevière au bout. Le chanvre était roui dans la rivière qui coule au bas du village, la Gironde. On en tirait le fil des draps si grossiers qui grattaient tant qu'ils n'étaient pas *élingés*. Les tiges creuses, qui avaient été dépouillées des filaments à rouir, séchées, constituaient de longues allumettes, appelées « chènevottes » qui restaient dans un coin de la monumentale cheminée, toutes prêtes à transporter le feu, à allumer la pipe du grand-père ou le *potager* (fourneau à charbon de bois) de la ménagère.

Que faisait-on cuire sur ce potager, ou dans le grand pot suspendu à la crémaillère, ou sur le trépied, devant les braises de l'âtre ? Cinq jours sur sept, c'était la soupe aux choux, appelée encore la potée. J'ai dit que chacun possédait son porc qui était nourri, non pas avec des farines composées ou autres produits modernes tout prêts ou presque, mais avec des pommes de terres cuites, ou des orties que l'on *ripait* en tenant la tige et en glissant vivement tout en pinçant le pouce contre l'index ; on allait aussi faire écraser des petits grains, issus du tarare, au moulin du village. C'était ce qu'on appelait de la *pousson*. Parfois aussi, on donnait du son, si l'on pouvait. Quand l'animal était bien engraissé, le « saigneur » du village venait l'abattre, et c'était un peu la fête à la maison. Les parents venaient manger le *ramequin* (je ne sais au juste comment traduire ce mot tout à fait local : je ne sais pas si quelqu'un utilise encore ce nom ici aujourd'hui) (1). Voici la recette du « ramequin ». Pendant que les hommes s'affairaient autour du cadavre du pauvre cochon : il fallait le *falloter* (le griller) le gratter, l'ouvrir, le pendre, etc... la ménagère, elle, épluchait une grande quantité d'oignons (pas moins d'un kilo !). Elle préparait, sur le potager, une grande coquelle de fonte. Dès que les hommes avaient ouvert le corps, ils ôtaient les entrailles et les dégraissaient. C'est une partie de cette graisse que l'on mettait à fondre tout doucement à feu pas trop vif. Puis le foie était détaché, débarrassé de sa vésicule biliaire, pendu pour refroidissement. Dans la graisse fondue on mettait alors d'épaisses tranches de foie, qui cuisaient sans lenteur, mais sans trop de vivacité. Bien rissolées, ces tranches étaient ôtées, puis remplacées par des grillades coupées peu épaisses, surtout sur l'épaule ou sur le jambon, lorsqu'on le pare. Pendant que les grillades se dorent, se gondolent, se gonflent dans la graisse, la patronne ouvre les morceaux de foie, vérifie la cuisson, laisse écouler le sang, et les repose dans la coquelle quelques brèves minutes.

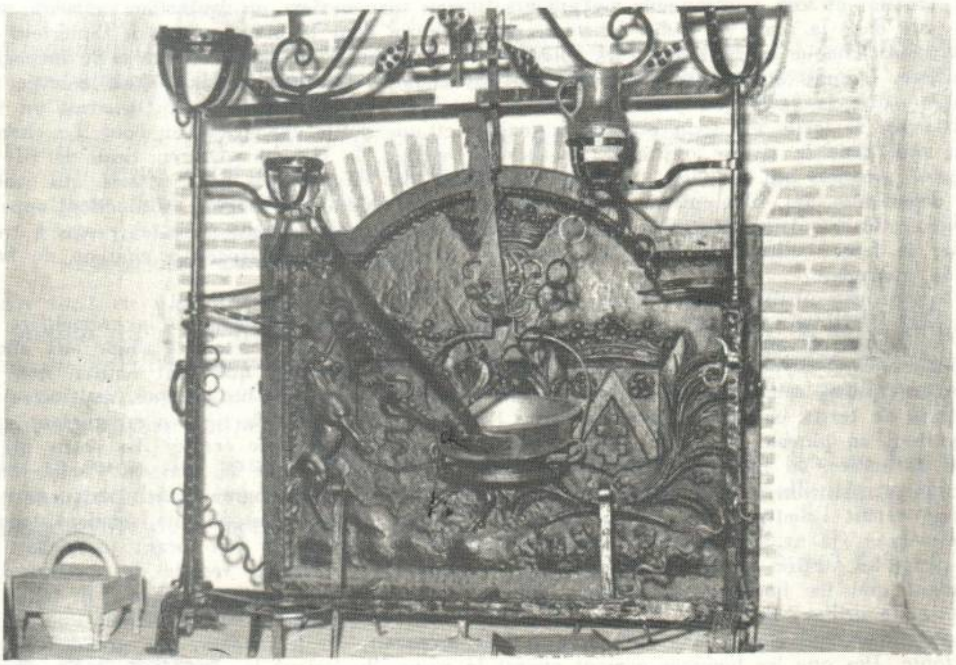
(1) N.D.L.R. En vieux français ramequin désignait une pâtisserie au fromage. Du latin ramentum = raclure.

D'une main leste, avec l'écumoire, elle retire alors viande et foie, les laisse égoutter dans une assiette à trous. Elle jette alors dans la coquelle les oignons découpés en rondelles de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Et elle remue, remue, remue, pour que tous ces oignons cuisent lentement et sans attacher au fond. Lorsqu'ils sont bien mollets, elle découpe un bon bouquet de persil par là-dessus, sale, poivre, mouille d'un verre ou deux (ou trois selon la quantité) de vin de Torcy ; et, quand le mélange reprend ébullition, elle y réintègre les morceaux de viande et de foie, calme son feu, car il faut que cela mitonne tout doucettement (1). J'avouerai que ce n'était pas un plat très facile à digérer... mais c'était délicieux !

Il faut reconnaître qu'on ne faisait pas alors de charcuteries bien compliquées : les boyaux étaient transformés en andouilles, grosses, pendues à un morceau de ficelle et que l'on salait durant deux à trois semaines ; après quoi, pendues en un coin de la cheminée, ou à une poutrelle du plafond ; elles séchaient en attendant dégustation. La tête du porc était en partie cuite et transformée en « fromage de tête » et le sang, recueilli, était la base de ce fameux boudin dont on envoyait un morceau à tous les amis. C'était à peu près tout. Le reste du porc était coupé en morceaux plus ou moins gros : viande, lard, poitrine ; seuls les jambons restaient entiers. Puis le lendemain matin, dès l'aube, à la fraîche, le saigneur revenait, afin « d'enterrer » son animal (c'est-à-dire de mettre les morceaux dans le saloir). On salait abondamment ; on tassait les morceaux, de façon qu'il n'y ait aucun espace vide ; on calait les jambons ; par dessus le saloir rempli, on posait un morceau de cette toile de ménage, si épaisse. Et il était recommandé de ne pas toucher au saloir tant que la saumure n'était pas bien prise. J'ai oublié un point très important : avant de se mettre à cet ouvrage, le charcutier villageois se rinçait consciencieusement la bouche avec une verre de *goutte ;* il la mettait dans sa bouche et faisait aller le liquide en tous sens plusieurs fois : c'était pour que son haleine ne risque point de donner mauvaise odeur à sa salaison !

Fiche rédigée par M^me^ Babeau-Vauthier.

(1) Certaines personnes, en fin de cuisson, faisaient une liaison au sang. Mais ce n'était pas toujours du goût de tous.



L'ATRE . EXPOSITION « VILLENEUVE AU CHEMIN » MUSEE de VAULUISANT (photo Delemontey)

Adresses utiles

Toute correspondance et abonnements :

S.A.A.F.A. 10 - Rumilly-lés-Vaudes.

Vente de la revue, au numéro :

J. BIENAIME, Annexe du Syndicat d'Initiatives près la cathédrale, Troyes.

Les pois au "fricasson"

La Champagne, autrefois, était le pays du haricot ; mais surtout du haricot cultivé pour les grains. C'est pendant les cinquante dernières années, et ceci est peut-être la conséquence de la découverte des procédés de stérilisation des aliments, qu'on s'est mis davantage à apprécier, chez nous, le haricot *en casse*, c'est-à-dire le haricot vert, fin, long, propre à la conserve. Autrefois, les pieds de haricots, arrachés à l'automne, liés en bottes, étaient pendus aux murs des granges, sous les auvents. En hiver, l'écossage était le travail réservé aux grand-mères.

Donc, la veille au soir, vous mettez vos haricots à tremper ; vous aurez choisi des grains de l'espèce « chair » ou des gris, ou des rouges ou des Soissons blancs ; mais foin de ces bourgeois de flageolets qui font les fiers ! Ils restent secs...

Le matin, dans le pot de terre (qui ne quittait guère le devant de l'âtre et mitonnait si bien tous les plats sur la braise) vous jetez les haricots dans l'eau douce (pas chaude, surtout ! pas froide, non plus !...). Ils chaufferont, bouilliront, cuiront tout doucettement, sans précipitation. Si vous avez une *dagonne* (couenne de lard) mettez-là en même temps que vos haricots, ils n'en seront que meilleurs.

Une grande heure avant la fin de la cuisson, mettez dans la poêle à frire de petits lardons (gras et poitrine mélangés) en bonne quantité. Retournez-les ; qu'ils se dorent bien en abandonnant leur graisse. Découpez un gros oignon en fines rouelles. Jetez-les dans votre graisse bien chaude. Remuez doucement ; ne faites pas aller à feu vif ; mais ne quittez pas vos oignons de l'œil : rien n'est si capricieux. Longs à dorer, ils deviendraient charbon, si vous ne les surveilliez constamment !

Une toute petite pincée de farine que vous y ferez blondir ajoutera du moelleux à votre sauce. Avec une grande *poche*, mouillez doucement avec de l'eau bien chaude et en remuant toujours...

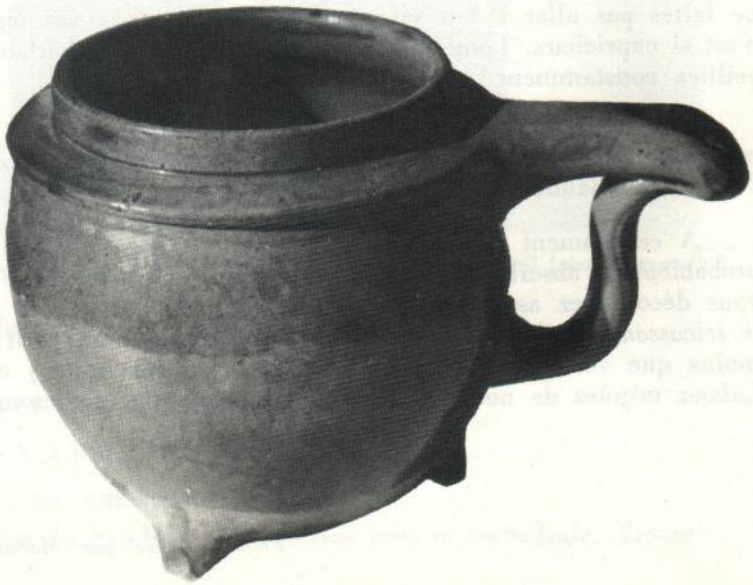
A ce moment seulement, vous salerez votre potée de haricots qui auront probablement absorbé toute l'eau que vous leur avez mise trois heures avant ; vous découperez assez fin une pointe d'ail, et jetterez le contenu de la poêle, le *fricasson*, sur le contenu du pot ; ajoutez aussi un petit bouquet de persil (à moins que vous ne découpiez finement les branchettes) et un brin de thym. Laissez mijotez de nouveau un bon moment et... régalez-vous.

Fiche rédigée par Madame Babeau-Vauthier.

LA CUISINE
(photo Delemontey)

Expo. Musée de Vauluisant

POT · A · LAIT , en terre (collection J. Daunay)



La soupe aux choux et la potée champenoise

Ce n'était pas un plat bien compliqué à faire ; il représentait un avantage pour la ménagère : une fois mis en route, elle pouvait aller faire « ses ouvrages pa'la cour » sans soucis. Le pot, soit pendu à la crémaillère, soit posé en avant de l'âtre, devant et sur les braises, cuisaient tout doucement et ne demandait plus aucun soin. Cette potée était la base de la nourriture rurale de cette époque.

Il fallait, la veille, mettre un morceau de porc salé, dans un seau d'eau froide, pour que, durant toute la nuit, il perde, petit à petit, la plus grande partie de son sel.

Dès le matin, la fermière a mis le morceau à dessaler dans un pot de terre rempli d'eau froide. L'eau s'échauffe lentement et il faudra écumer avant l'ébullition. Pendant ce temps, notre Louise épluche un ou deux poireaux (autant de feuilles vertes que de blanc, il ne faut rien perdre) quatre ou cinq carottes, deux navets (en hiver, on les remplace facilement par du chou-navet, de l'espèce appelée aujourd'hui : rutabaga). Ici, on ajoutait encore un panais (pour son parfum, surtout, car ce légume a une saveur très particulière que beaucoup de personnes n'apprécient pas). Et lorsque l'eau bout, débarrassée de son écume, on y plonge cette première fournée de légumes, et on laisse cuire tranquillement... une heure et demie ou deux heures pour le moins !

Revenue de ses travaux de la basse-cour, la fermière peut alors penser à la deuxième série : chou et pommes de terre. Un beau chou bien pommé dont on épluche et ôte les premières feuilles vertes : celles-ci seront utilisées néanmoins ; mais la pomme du chou ne sera pas détaillée : seulement coupée en deux pour être plus facilement débarrassée de son trognon, elle ira dans le pot, accompagnée des grosses feuilles du tour un peu broyées dans les mains. De nouveau, au moins une bonne heure de cuisson. Là, notre cuisinière va vérifier la cuisson de son salé : il est probablement à point ; elle l'enlève donc sur une assiette, et le remplace par quelques pommes de terre... : non pas des pommes de terre *à fricot* qui, dans ce plat se montreraient trop fermes et mêmes dures ; mais plutôt des espèces champenoises : Beauvais ou équivalentes ; il s'agira de surveiller leur cuisson car, celle-ci atteinte, le tubercule se déliterait facilement. Cuites à point, elles seront veloutées et s'écarteront en croulant sous la fourchette.

Cette fois, tout est fini, on peut servir.

D'abord, dans la soupière, la ménagère a coupé de larges tranches de ce gros pain de ménage fariné, bien en mie. (Où sont nos baguettes et flûtes modernes ?) Sur ces tranches, avec la *poche*, elle verse le bouillon de cuisson aux larges yeux. Puis dans un plat, elle dispose les légumes et couronne le tout du morceau de salé remis à doucir quelques instants pendant qu'on dégustait la soupe aux choux. Le lard rose tremblote... le fumet emplit toute la cuisine. Mais où sont les potées d'antan ?

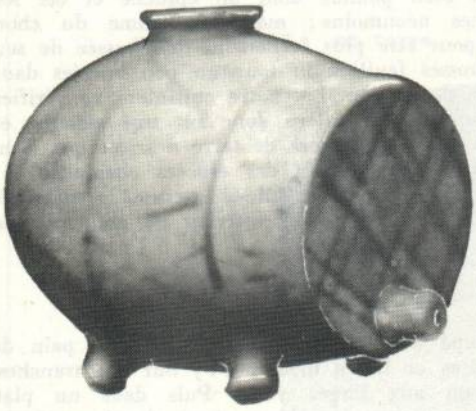
Fiche rédigée par Madame Babeau-Vauthier.

« POT-AU-FEU » terre cuite

COLL. J DAUNAY

« BOUÏE » buire à vinaigre

COLL. VILLAT



La Daube à Clérey

La daube était de consommation courante. Elle constituait le plat de résistance des repas d'enterrements. Quand un malade sentait ses dernières forces l'abandonner, il disait volontiers aux membres de sa famille et à ses amis : « Ah ! je vous ferai bientôt manger de la daube. »

Préparation :

Le boucher livrait des petits morceaux de bœuf qu'il coupait selon ses disponibilités, dans la viande de première ou de deuxième catégorie qui n'avait pas été utilisée pour des rôtis ou des braisés.

On faisait revenir ces morceaux dans une cuillerée de saindoux et quelques lardons ; on retirait ces derniers quand ils avaient jeté toute leur graisse. On versait une petite quantité d'eau et un bon verre de vin blanc du cru, (à cette époque, la vigne était cultivée à Clérey). On ajoutait tous les assaisonnements : sel, poivre, oignon entier (qu'on retirait avant de servir), ail, échalotte, clou de girofle (important), thym, laurier, persil. Si la saison s'y prêtait, on n'oubliait pas les champignons.

La daubière, placée sur un brasier tiré du foyer et amenée sur le devant de l'âtre, était alors soigneusement fermée à l'aide du couvercle garni de braises ardentes. Feu dessous, feu dessus, la viande cuisait doucement, « à l'étouffée », laissant échapper son jus.

Elle mijotait longtemps (3 à 4 heures) pendant lesquelles on découvrait la daubière le moins possible, seulement pour surveiller le niveau de la sauce et goûter si elle était à point. Quand la cuisson était à peu près terminée, (une fourchette enfoncée dans un morceau renseignait la cuisinière), on réduisait l'ardeur du brasier jusqu'à l'heure du repas.

La cuisson lente et le minimum d'évaporation donnaient à la daube une saveur particulière.

Fiche rédigée par Mademoiselle Breton.

à Rumilly

Madame Caillet fait encore la daube ainsi que ci-dessus. A peu de détails près, sa recette est la même que celle de Mademoiselle Breton.

« Je mets la coquèle sur la table, — une coquèle en fonte, à trois pieds, avec un manche, — je dispose au fond un lit de lard, puis un lit de viande coupée en morceaux ; j'ajoute un tout petit lit de beurre, puis du sel, du poivre, de l'oignon, de l'ail et un bouquet de laurier et de thym.

Je bouche et transporte mon récipient devant le feu. Sur le couvercle de la coquèle, je verse de l'eau. Je laisse cuire à feu doux pendant trois heures au moins.

« MARABOUT », « COUPOTTE », DAUBIERE & « BOUÏE »

Une friandise bien champenoise :

La galette en fromage

C'était la friandise traditionnelle offerte aux amis ou savourée en famille, lors de la fête patronale, ou fête votive, du village ; elle a lieu ici le premier dimanche d'août, l'église étant dédiée à Saint Pierre-es-liens.

Il faut dire qu'il y a soixante ans seulement, rares étaient chez nos paysans, les desserts et autres gâteries : quand on cuisait le pain, — car au début de ce siècle, on cuisait encore le pain dans de nombreuses familles, — la ménagère ajoutait à la fournée, une ou deux galettes, de pâte à peine différente de celle du pain, garnies de fruits ou de sucre. Mais la fête du village était l'occasion de chauffer le four pour bien autre chose que la cuisson du pain. Chaque maîtresse de maison préparait une tournée entière de galettes : sucrettes, « tartes en cerises » ou « en prunes », mais surtout les célèbres « galettes en fromage ».

La semaine précédente, la ménagère avait mis suffisamment de lait « en » présure ; le fromage obtenu est mis à égoutter dans des *éclisses* pour que s'échappe le lait *clé*, car le *matton* doit être bien sec. Elle avait mis d'autre part dans de grandes jattes ou des pots de grès posés au frais dans l'entrée de la cave ou dans la fromagerie, du lait de ses *godines*, trois ou quatre jours après, la fermière a levé sur chaque récipient une couche épaisse de belle crème jaune, onctueuse, grasse à souhait.

La veille de la fête, sur la table, elle verse la farine, y fait une fontaine où elle fait couler du saindoux ramolli, de l'eau tiède et salée. Du bout des doigts, elle délaye (elle dit *détrempe*) la pâte, mélangeant légèrement ses ingrédients jusqu'à obtenir une grosse boule de pâte mollette, pas liquide, mais surtout pas trop resséchée. Un linge dessus et repose-toi une heure, petite merveille !

Pendant ce temps, la ménagère prépare sa farce : dans un seau, elle met les 3 ou 4 fromages bien égouttés, les broie avec la main, les écrase, les réduit en gros grains ; puis elle casse là-dessus un œuf entier, le mélange... et deux, et trois, et dix, et douze œufs disparaissent dans le seau ! Je me rappelle ma surprise, lorsque j'arrivai à Torcy en 1919, devant de tels préparatifs ! Je croyais voir confectionner le repas de quelque Gargamelle ou Grandgousier !

Le mélange œufs-fromage est maintenant homogène ; mêlons-y du sucre en poudre et de la crème ; remuons et brassons bien. Pas de vanille ou autre parfum : nos produits de la ferme, purs et jaloux de leur saveur personnelle. Les proportions de ces différents matériaux ? Je ne saurais plus les dire avec précision : compter les œufs, cela se pouvait ; mais pour le reste, ma belle-mère disait toujours : « je vois ; je ne pèse pas ; je mets à *lure-lure* et toujours plus que moins » (deux tournures de paroles de ce bon vieux temps de sa jeunesse !) En tout cas, le résultat était délicieux !

Ceci terminé, il fallait revenir à la pâte : on l'étale sur la table enfarinée, avec un rouleau de bois (ou encore avec une bouteille à bière vide et farinée). De ses doigts habiles, la ménagère manie à petites pincées, qu'elle dispose sur la pâte aplatie, une bonne quantité de beurre, sur quoi elle replie sa pâte, les quatre angles venant se superposer au centre. Elle renouvelle ce travail trois fois, avec un repos plus ou moins long entre les opérations.

Entre temps, on a allumé le four ; plusieurs fois, on y a entonné les fagots de bois sec.

Les plaquettes.. ou tourtières... ou platines (que de noms !) ont été graissées : la pâte y est présentée. D'une main légère, la bonne fermière la régularise, passe le rouleau sur les bords, dispose de-ci de-là, sur la surface des petits paquets de beurre manié de sucre cristallisé ; enfin au moment d'enfourner, avec une grande *poche* (ici, on n'a jamais appelé autrement les louches) elle verse dessus la farce qu'elle a encore bien remuée auparavant pour lui assurer une parfaite homogénéité. Notez que plusieurs personnes étaient occupées à cette fabrication : l'une enfournait sur la longue pelle de bois les tartes que l'autre y avait déposées et qu'une troisième emplissait de farce, juste au moment de l'engouffrement.

En une demi-heure environ, le four avait donné à chaque petit chef-d'œuvre une cuisson, un doré, que nos fours de cuisinière ne sauront jamais obtenir avec cette régularité, ce « juste à point » si difficilement réalisé.

Mangée toute chaude, ou froide, ou tiède, c'était un délice !

Je dois ajouter qu'ici, au village, plusieurs personnes chauffaient le four à l'occasion de la fête il y a quelque trente ou quarante ans. Maintenant, c'est fini ; seule, Madame Merlin qui est âgée aujourd'hui de 76 années, l'a encore fait il y a dix ans.

Fiche rédigée par Madame Babeau-Vauthier.

USTENSILES à « FOUR MAGEOT »
de Villeneuve-au-Chemin

Pâtisseries

LES CROTTES D'ANE

Vous prenez un *têchon* et mettez la farine au fond. Vous faites un trou au milieu et versez dedans un grand bol de crème, en ayant soin de ne pas mettre la *caillate*, (le lait caillé, tombé au fond du pot dans lequel on avait laissé mûrir la crème).

Vous ajoutez du sel, des œufs, un peu de beurre et de la levure de boulanger.

Il n'y a pas de proportions : c'est aisé de trouver.

Vous *touillez* avec une *pochate* (cuiller de bois) jusqu'à ce que vous obteniez une pâte suffisamment épaisse.

A ce moment, il est nécessaire de la malaxer sérieusement avec les mains. Vous la laissez ensuite reposer pendant une heure, deux à la rigueur.

Cette pâte légère, moelleuse, vous l'étalez au rouleau et vous la coupez en losanges : il n'y a pas d'exemple qu'on utilise une autre forme.

Ces crottes d'âne sont ensuite mises à frire à grande friture de saindoux. Et vous obtenez une espèce de beignet salé, délicieux quand il est frais, mais qui se conserve très longtemps.

Renseignements fournis par Mesdames Pernot et Moquery, en novembre 1965.

GALETTE A L'HUILE

C'était une galette à bords légèrement relevés, faite d'une pâte ménagère qu'on badigeonnait tout simplement d'huile de navette, à l'aide d'une plume d'oie, après l'avoir piquée de quelques grains de sel.

Pour la cuire, on ne chauffait souvent le four que d'un côté.

Cette *parforme* était souvent préparée en toute hâte, quand le pain venait à manquer.

Renseignements fournis par Madame Eugénie Richard, 91 *ans, à Villemoyenne.*

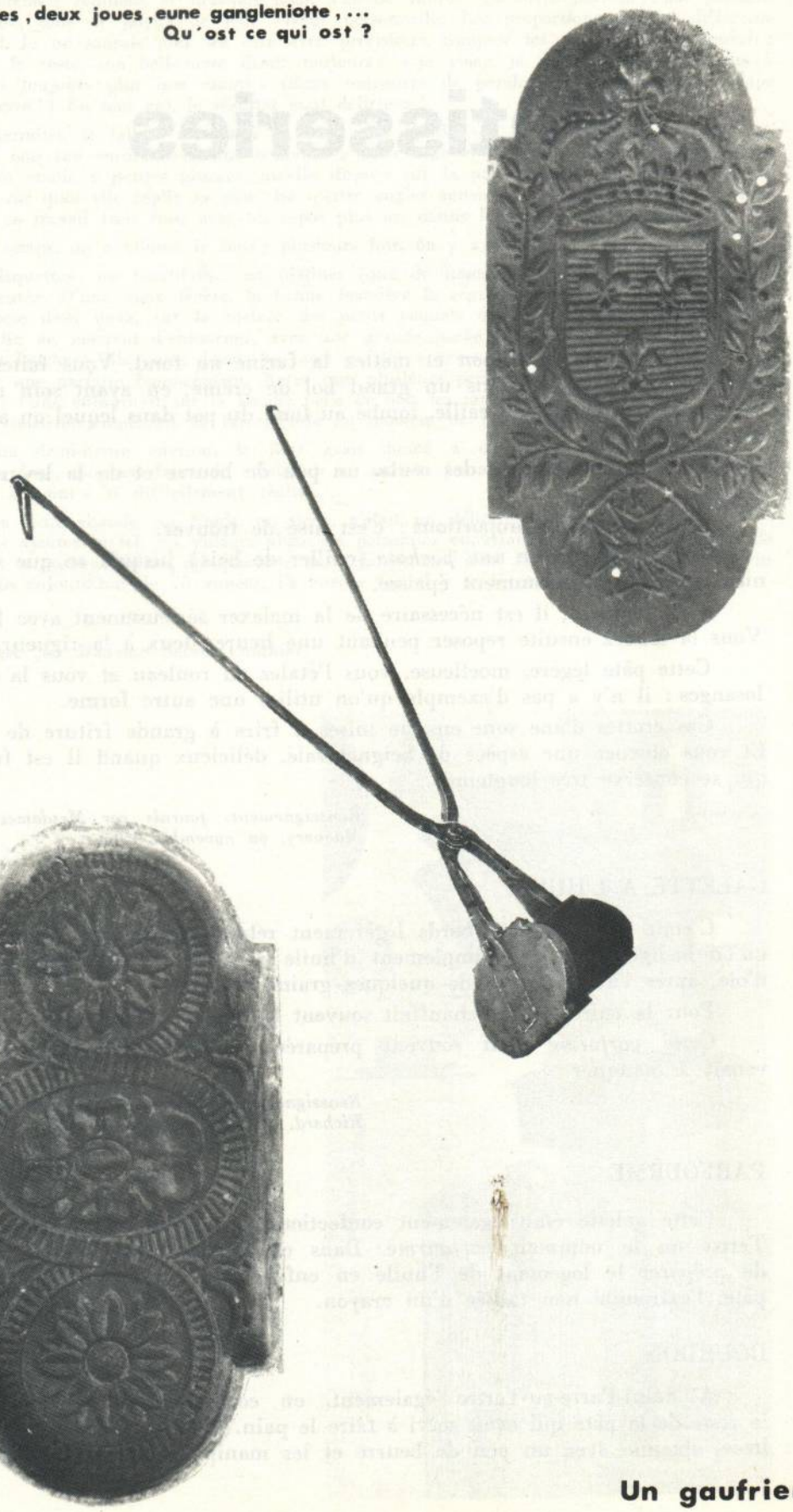
PARFOURME

Cette galette était également confectionnée à Clérey, et à Saint-Parre-au-Tertre on la nommait *parfourme*. Dans ce dernier village, on prenait soin de préparer le logement de l'huile en enfonçant de place en place, dans la pâte, l'extrémité non taillée d'un crayon.

DOURDON

A Saint-Parre-au-Tertre également, on confectionnait le *dourdon*, avec le reste de la pâte qui avait servi à faire le pain. C'était un genre de pâte feuilletée, obtenue avec un peu de beurre et les manipulations habituelles.

Deux coues, deux joues, eune gangleniotte, ...
Qu'ost ce qui ost ?



Un gaufrier.

VIANDES DE PORC

LE POUPETON

Quand on avait tué le porc, on prenait la toilette et on enveloppait dedans le foie coupé en petits morceaux, auxquels on ajoutait de l'entrelardé, du lard maigre et un bouquet d'asaisonnements.

On disposait le tout dans une terrine spéciale à trois pieds.

La toilette était repliée sur le tout, et la terrine fermée d'un couvercle haut et creux sur lequel on entassait la braise chaude.

On approchait le *poupeton* (1) de l'âtre. Ça ne demandait pas grand feu. Mais, quel régal quand c'était cuit.

C'est M. Villat à Dampierre qui nous a présenté cette recette, qu'il tient de sa mère.

JAMBON SECHE

Après une salaison d'environ quatre semaines, on pendait le jambon, on le laissait égoutter, et on l'enfouissait ensuite bien au milieu d'un tas d'avoine.

C'était pour le mieux sécher car l'avoine prenait tout le reste de l'humidité qu'il avait pu conserver. Et cela lui donnait un goût spécial, assez agréable.

De M. Villat, Dampierre.

GATEAU DE CHAILLONS (CHALETTE)

On dit aussi « Galette de grailons ».

Les cha-illons sont ce qui reste quand on fait fondre la panne.

On les mélangeait avec de la farine, on pétrissait, on feuilletait et on mettait au four. C'était tout.

Madame Moquery M.

LE NANON DE SAINT-PHAL

Ce *nanon* ou *nain-non* rappelle le gâteau de chaillons. Mais on ajoute de la farine, des œufs, on allonge avec un peu de lait pour que çà s'éclaircisse.

On met ensuite au four, comme un gâteau, et l'on sucre.

A Balnot-sur-Laignes, un tel gâteau s'appelait *nain-nain*. On le dégustait chaque fois qu'on sacrifiait le porc.

---

(1) On désignait par ce terme de « poupeton », aussi bien la terrine elle-même, que le plat qu'elle enfermait.

UN POUPETON

Coll. Villat

Mets divers

POMMES DE TERRE AU CUL BRULE

Il s'agissait de garnir de saindoux le fond d'un pot en fonte puis de couper en fines rondelles les pommes de terre dont on faisait, sur le saindoux, un premier lit. On coupait ensuite là-dessus : échalotte, ail et persil. On salait et poivrait.

On recommençait alors avec un lit de pommes de terre, d'autres assaisonnements et ainsi de suite jusqu'à ce que la ration voulue soit atteinte.

Enfin, on ajoutait du beurre.

Puis le pot était bouché et mis sur le feu. Le tout cuisait donc dans le saindoux et le beurre, ce qui faisait qu'il n'y avait pas à craindre que les pommes de terre attachassent aux parois de fonte.

Vous devinez sans peine que tout ce qui était en contact avec le pot, sur le fond et sur les bords était, bien qu'imbibé de graisse, sérieusement grillé et parfois brûlé.

C'est probablement ce qui a donné son nom à une telle façon de cuire les pommes de terre.

De Madame Mocquery M. (Chalette).

CHOUX A L'HUILE

Connaissez-vous chose plus délicieuse que les choux frits à l'huile ? Ma mère excellait dans l'art de les préparer.

Sur le fourneau bas, dans une coquèle de fonte, elle faisait « frire son huile ».

Elle y jetait ses choux épluchés et lavés, simplement coupés en deux.

Elles les y laissait tourner un bon moment.

Quand ils étaient « revenus » elle fermait la cocotte, pour que les choux puissent cuire à la vapeur.

Avec un peu de sel et de poivre, c'était un régal.

Un morceau de fromage pour compléter, et chacun était prêt à s'en retourner aux vignes.

Recueilli auprès de Madame Eugénie Richard, à Villemoyenne, en 1965 *(J.D.).*

LES HARENGS

C'était un mets de consommation courante, nous a confié M. Labarre à Saint-Lyé. Il n'était pas rare que deux familles s'unissent pour en acheter un tonnelet.

Il fallait les faire dessaler pendant deux à trois jours.

On les suspendait ensuite, enfilés sur une branchette de bois, au dehors, au-dessus de la porte.

C'était un régal que ces harengs, cuits à la braise, sur le gril, et mangés directmeent sur un croûton de pain.

On les appelait couramment des « escaloppes de bonnetiers ».

ESCARGOTS SUR LA BRAISE

Ils sont cuits dans la coquille, l'ouverture dirigée vers le haut.

C'est ainsi qu'on les faisait cuire à Pargues. Quand on les sentait à point, on les retirait du feu et on ajoutait un grain de sel.

Le *tortillon* enlevé, on pouvait les avaler.

On dit qu'à Celles-sur-Ource, s'il n'y a plus guère aujourd'hui d'escargots dans les vignes, c'est que les ouvriers s'en sont tellement régalés, cuits de cette manière, qu'ils n'en ont plus laissé.

D'après M. Gerdy.

FROMAGE FONDU (CHALETTE)

Il fallait disposer de fromage blanc, bien égoutté pendant quatre ou cinq jours afin qu'il ne contienne plus d'eau : il devait être sec, mais pas encore moisi.

Dans une cocotte en fonte, on coupait un morceau de beurre.

On écrasait le fromage à la fourchette, on le mélangeait au beurre et l'on touillait tout ça, sur le feu, jusqu'à obtenir une crème assez liquide.

On ajoutait alors un peu de farine, pour obtenir la consistance d'une béchamel.

Là-dessus, tout doucement, on versait du lait. On ajoutait un peu de sel, du poivre, un œuf, en remuant constamment.

Il n'y avait plus qu'à se servir et manger en trempant son pain dedans.

Madame Moquery M.

LA FROMAGEE (SAINT-PHAL)

Elle est faite de lait caillé, qui n'est pas encore mis en *écliches*, battu avec du sel, du poivre, de l'échalotte et des fines herbes.

C'était une nourriture rafraîchissante, que les ouvriers emmenaient aux champs pendant les travaux d'été.

SALADE

Pourquoi, chez nous, a-t-on souvent cette habitude de servir la salade au début du repas ? Est-ce un usage propre à l'Aube ? à la Champagne ?

Signalé par J. Morlot.

VINAIGRE

Monsieur Phélizot, de Couvignon, possède la *bouïre* qu'il a toujours vue sur le bahut de bois, au coin de l'âtre, chez sa grand-mère, et qui lui fournit toujours le vinaigre nécessaire à sa consommation.

C'est une sorte de bonbonne de grès posée sur son fond, dont le ventre est bombé et le dos plat ; elle possède deux anses et une ouverture à la partie supérieure.

Elle est fermée par un bâton de « genièvre » taillé de telle sorte que sa partie inférieure trempe dans le récipient, et que l'extrêmité haute puisse servir de bouchon.

Quand Monsieur Phélizot retire un litre de vinaigre, il le remplace par un litre de vin.

De temps à autre, il enlève les anciennes *mères*. Et le vinaigre, automatiquement, se renouvelle.

Qu'est-ce qu'un membre correspondant de la S.A.A.F.A. ?

Bien des personnes s'inquiètent, qui nous disent vouloir nous aider et qui croient qu'il est, pour cela, nécessaire de rédiger ce qu'elles ont à nous communiquer.

Il est bien évident que le travail de Madame Babeau-Vauthier, qui paraît dans ce numéro, les fiches si intéressantes, si documentées qu'elle nous a données, sont un exemple parfait de l'aide que peut nous apporter un de nos membres correspondants.

Mais si nous souhaitons vivement, que nos amis collaborent à la rédaction de notre Revue, nous voudrions dire qu'il y a bien d'autres moyens de participer à la vie de notre Association.

Tous ceux qui, si gentiment, nous disent ce qu'ils savent, tous ceux qui nous donnent la « matière » de notre Revue, nous les considérons comme nos correspondants.

Ainsi, la jeune normalienne qui a noté sur un carnet les vieux mots en usage dans la région de Romilly. Et cette collègue qui sauva du feu les photos de carnaval parues dans notre dernier numéro. Un autre correspondant qui mit de côté pour nous un gilet brodé que nous avons pu photographier. Celui qui nous a signalé qu'une dame de ses amies connaissait une chanson ancienne. Cette même dame qui a accepté de chanter pour nous ce vieux refrain, etc...

Tous ceux-là sont nos correspondants et amis. Que d'autres n'hésitent donc pas à se faire connaître. Nous les en remercions à l'avance.

S.A.A.F.A.

P.S. — Si nos correspondants désirent recevoir régulièrement la Revue du Folklore de l'Aube, nous pouvons leur consentir un abonnement spécial : correspondants aubois : 6 f. pour l'année, à verser au C.C.P. de la S.A.A.F.A. n° 16 832-44 Paris.

Courrier

CAVALCADES (voir notre numéro 10)

CLEREY - 1899

Mademoiselle Breton nous donne les précisions suivantes :

Char des meuniers : il était l'œuvre du personnel de la minoterie Demeufvre, alors en pleine prospérité. Un moulin à vent donnait « blanche farine ».

Char de Madagascar. La reine Ranavalo y était représentée.

COUVIGNON - 1933

Dans la photo du bas, il y a lieu de remarquer, dans sa cage, le « sauvage », qui soulevait des essieux et cassait des assiettes avec ses dents.

PREMIER JUILLET A LA M.J.C. DE TROYES

Le Service départemental de la Jeunesse et des Sports de l'Aube présentait à la Maison des Jeunes et de la Culture, le 1er juillet dernier, plusieurs groupes de danseurs issus du secteur extra-scolaire :

Ossey-les-Trois-Maisons,
La Chapelle-Saint-Luc,
Troyes,

qui, conseillés par Gilbert Roy, donnèrent un récital de danses champenoises.

Les costumes avaient été réalisés par les Jeunes d'Ossey et les élèves de Mademoiselle Bossuot. Madame Lorne avait assuré la confection des coiffes.

La S.A.A.F.A. est heureuse d'avoir permis à ces Jeunes, en étroite liaison avec le Service Départemental de la Jeunesse et des Sports, un si encourageant départ.

LES JEUNES DE REIMS

D'Autriche, où ils sont allés représenter la Champagne, les jeunes Rémois de la Maison Commune qui ont suivi nos week-end d'information de folklore, nous disent leur joie, leur réussite et l'accueil enthousiaste qu'ils ont reçu. Bravo.

NAISSANCE

Outre les groupes qui se sont produits à la Maison des Jeunes de Troyes, tout juste avant les vacances, on annonce la création récente, sous l'égide de la S.A.A.F.A. d'un groupe folklorique à Courteron.

Nous lui souhaitons courage et réussite.

PAS D'ACCORD ?

Pour répondre à un article paru dans deux journaux locaux, et mettant en cause deux dirigeants de la S.A.A.F.A., notre collaborateur Gilbert Roy, à l'issue du vin d'honneur qui réunissait les membres des Amis des Musées en visite à Rumilly, a tenu à déclarer :

« Après la parution de notre bulletin : Défense du Toquat, on a voulu nous accuser de prendre parti contre telle ou telle Association de Folklore. Je tiens à préciser que l'étude que contient ce numéro a été menée de façon scientifique et qu'elle ne peut donc être dirigée contre quelle Société que ce soit. Ce qui me met à l'aise pour féliciter, en particulier, nos jeunes amis de la « Fleuriotte » de Rumilly, pour leur courage, leur tenacité et leur excellent travail. »

Très Important

A nos abonnés et adhérents

Ce numéro est le dernier de votre abonnement.

Vous avez reçu :

n° 7 : Rumilly près de Vaudes
n° 8 : Défense du toquat
n° 9 : Carnavals aubois
n° 10 : Cuisine traditionnelle.

AIDEZ-NOUS.

RENOUVELEZ de suite votre ABONNEMENT ou votre ADHESION.

Versez, au C.C.P. de la S.A.A.F.A. 16 832-44 Paris, HUIT francs (ou QUINZE francs), pour les numéros 11, 12, 13 et 14 de l'abonnement 1967 :

— Comptines et jeux dansés
— Le toquat : documents
— Contes et histoires
etc.

Tous droits réservés.

Imprimerie « La Renaissance », 17, rue Chalmel, TROYES
Le Gérant : J. DAUNAY — Dépôt légal : 3e trimestre 1966 - N° 19 150

Supplément à la Revue du Folklore de l'Aube n 10

La SOCIETE des AMATEURS d'ARCHEOLOGIE
et de FOLKLORE AUBOIS

la | S. A. A. F. A. |

vous offre
ainsi qu'à vos amis

UN CADEAU

à l'occasion du renouvellement de
votre abonnement

A la condition de joindre à votre réabonnement 1967 l'abonnement d'un nouvel ami du folklore, vous recevrez (avec le numéro 11 de la Revue) une superbe reproduction sur papier ancien, d'un croquis inédit de F. Arnaud.
.... Le TOQUAT

Nous souhaiterons la bienvenue à votre nouvel abonné en lui envoyant, à lui aussi, ce même cadeau de valeur.

Remplissez (ou recopiez au dos de votre chèque postal) le bulletin ci-dessous
pour recevoir votre CADEAU Saafa 67
et renvoyez-le à la S.A.A.F.A. 10 RUMILLY lés VAUDES

Mon réabonnement
Un nouveau lecteur
pour la Revue du Folklore
de l'Aube.

Messieurs,

Je vous prie de m'envoyer, avec le numéro 11 de la Revue votre CADEAU Saafa 67
Reproduction sur papier ancien
d'un croquis de F Arnaud .... Le TOQUAT

Je serais heureux
de faire profiter de votre offre, un nouvel abonné de la Revue

Ci-joint un chèque (postal ou bancaire) de SEIZE francs
pour DEUX abonnements

à servir à:
M NOM ____ prénom ____ ancien abonné
adresse
et à M NOM ____ prénom ____ nouvel abonné
adresse

Bulletin à renvoyer de suite à la S.A.A.F.A.
10 Rumilly-lés-Vaudes CCP Paris 16 832-44

Les ADHERENTS 1967 (QUINZE francs versés au CCP de la Saafa, recevront AUTOMATIQUEMENT le CADEAU saafa 67